

Ingrediënten

16 cocktailworstjes

4 plakken bladerdeeg met roomboter (licht ontdooid)

1 eidooier (losgeklopt)

5 g basilicum (alleen de blaadjes)

100 g snoeptomaatjes (rood en oranje)

bakpapier



Recept

Bladerdeeg knakworst!

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg een bord van 15 cm doorsnee in het midden van een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de worstjes uitlekken. Snijd elk plak bladerdeeg in 4 gelijke stukken van 6 x 6 cm. Maak in een hoek van het deeg op 1 cm vanaf de randen een inkeping met de vorm van een hoek van 90°. Doe hetzelfde bij de hoek er schuin tegenover. De zijden van de inkepingen zijn ca. 2 cm. Leg een worstje in het midden van het vierkantje met de lange kanten naar de inkepingen toe. Vouw de buitenste rand linksboven en rechtsonder over het worstje naar elkaar toe, laat overlappen en druk aan.

Kerstkrans maken

Verdeel de pakketjes rondom een bord. Laat de zijkanten van de pakketjes een beetje overlappen en druk aan. Verwijder daarna het bord. Bestrijk het bladerdeeg met het ei. Bak in het midden van de oven in 12 min. goudbruin en gaar. Neem uit de oven en leg met behulp van het bakpapier op een serveerschaal. Versier de krans met het basilicum en de tomaatjes. Lekker met ketchup.

Bron

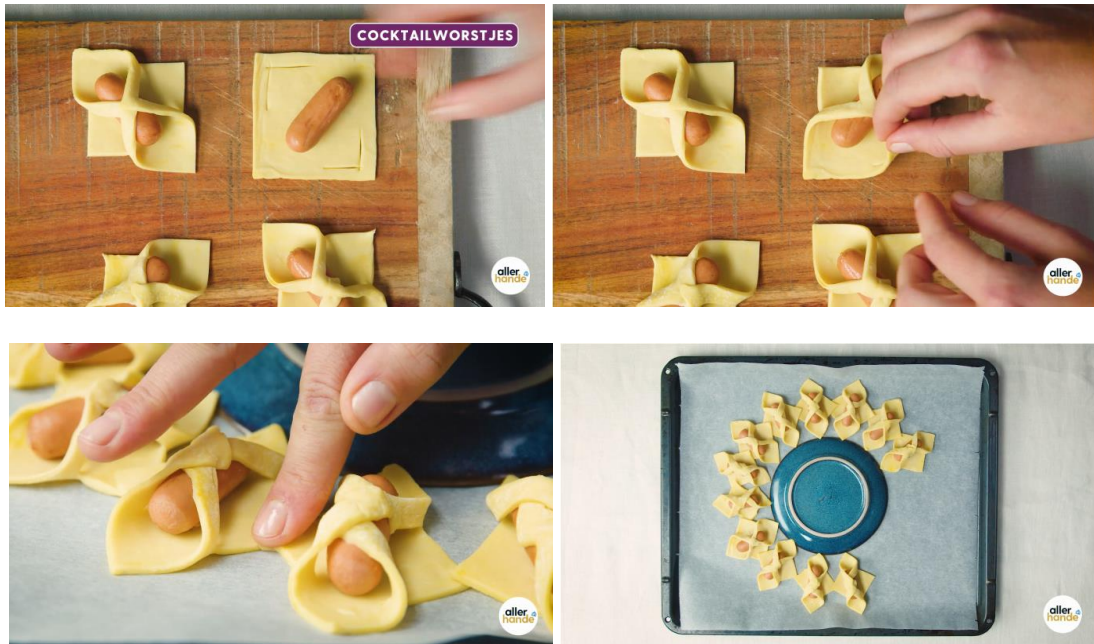


Video :

<https://www.ah.be/allerhande/video/R-V3492326/kerstkrans-van-knakworsten-en-bladerdeeg>

Recept:

<https://www.ah.be/allerhande/recept/R-R1193271/kerstkrans-van-knakworsten-en-bladerdeeg>



Info Martine Lycke 31/12/2019

Dag ervoor gemaakt op tray van de microgolf – daarna in oven
Bordje koffie (Linda)
Dagzelf met geklutst ei ingewreven

Fotos

